

FORKÆL DIG SELV

THE TOTAL EXPERIENCE

1 glas Champagne, Bernard Remy
5 serveringer

Kaviar (Serveres til hummer eller ravioli)

Trøffel (Serveres til oksemørbrad)

1 ekstra ret
(Ravioli eller 3 dejlige oste fra ostevognen)

Kaffe & 2 stykker Peter Beier Chokolade

495 pr. person

Kaviar Black label (10 GR.)
Brioche - Crème Fraiche - Skalotteløg
265

Gillardeau østers au naturel
Citron - Syltede skalotteløg
6 stk. 195

Friskrevet trøffel
Anbefales til Oksemørbrad
135

Kaviar
Anbefales til Hummer
135

Ostevogn
Sæsonens tilbehør - Kiks
3 stk. 175 / 5 stk. 205

Thoreau, filtreret vand
Med- eller uden brus
20 (pr. person)

1861

5 SERVERINGER

SNACKS

Rømmø rejer - Jordskok creme - Chips
Pastinakkroketter - Løvstikke creme
Manitoba brød - Peber/rucola-smør

HUMMER

Yuzu - Saltet citron creme -
Citronverbena-olie - Urter

LANGE

Spinat - Kartoffelskum - Gulerødder -
Ærteskud - Peberrod

HELSTEGT OKSEMØRBRAD

Knoldselleri - Estragon -
Trøffelsne - Madeira sauce

RISTET KOKOS IS

Citron creme - Havre crumble -
Grapefrugt granité

VINMENUER

“Den gode”

Hummer: 2022, Sancerre,
Ch. de Crezancy, Loire

Lange: 2023, Rafael Palacios Louro,
Godello

Oksemørbrad: 2022, Dom. Font du Vent,
Chateauneuf-du-Pape, Cuvee Tradition

Kokos: 2023, Dindarello, Passito,
Maulan, Veneto

595

“Den luksuriøse”

Hummer: 2023, Cloudy Bay,
Sauvignon Blanc, Marlborough

Lange: 2020 Chablis 1. cru Vau de Vey,
Pascal Bouchard

Oksemørbrad: 2020, Barolo,
Scavino, Piemonte

Kokos: 2020, Chateau Coutet,
Sauternes

895

“Den ekstravagante”

Hummer: 2023, Sancerre, Comte Lafond,
Grande Cuveé

Lange: 2021, Pouilly-Fuisse,
Domaines Leflaive

Oksemørbrad: 2018, The Mascot,
Napa Valley

Kokos: 1996 Ch. de Fargues,
Sauternes

1295